Después de un día de recolección de te, los obreros indios se entregan a sus diversiones favoritas.

HISTORIA DEL TE Y SU CULTIVO

LA planta conocida con este nombre parece originaria del Assam superior, comarca meridional de la China.

Existe una leyenda japonesa, según la cual, un sacerdote indio, llegado a China, en el año 519 de la era cristiana, habiendo sucumbido al sueño, cuando deseaba velar y orar, se cortó ambos párpados en un momento de indignación, y éstos originaron un arbusto, el te, cuyas hojas son especialmente adecuadas para alejar el sueño.

Según los botánicos, el uso del te es antiquísimo en China, y ya el célebre libro Pent-sao mencionaba esta planta, 2700 años antes de Jesucristo, suministrando noticias minuciosas referentes a ella y al empleo de sus hojas en infusión.

La planta del te es un arbusto con hojas alternas y flores blancas, y su cultivo, introducido hoy en varios países, da frutos admirables en Assam, siendo en esta región el producto de una calidad superior a la calidad media de los tes de China y su producción aumenta rápidamente. El te no soporta las heladas ni resiste bien la sequía, y las condiciones que le favorecen son enteramente contrarias a las que convienen a los viñedos, aun cuando prospere en las islas Azores, por ejemplo, en donde se produce buen vino. Después de China, el Japón y el Assam, en Java, Ceilán y en el Brasil es donde se produce más te.

EL TE VERDE

Los procedimientos empleados para la preparación de las hojas del te son dos, y difieren entre sí en puntos bastante importantes que pueden explicar por sí solos la diferente coloración de las especies comerciales del te.

Después que las hojas se arrancan una a una y se transportan cuidadosamente desde las plantaciones, se extienden en capas delgadas sobre bandejas planas de bambú, dejándolas así una o dos horas para que se evapore el exceso de humedad, y durante este tiempo, se calientan los cazos por medio de un fuego de leña bastante vivo, y se echa en cada uno cierta porción de hojas que se remueven rápidamente con las dos manos a la vez. Bajo de la acción instantánea del calor, las hojas comienzan a producir una crepitación especial, ablandándose y quedando húmedas, al mismo tiempo que se desprende de su masa abundante vapor. Dura esta operación de cuatro a cinco minutos, transcurridos los cuales, las hojas se colocan sobre la mesa destinada a arrollarlas. Comienza entonces otra operación practicada por varios hombres, que se dividen la masa de las hojas, tomando cada uno tantas como pueda coger entre ambas manos y haciendo con ellas una bola. Esta bola se rueda inmediatamente sobre una mesa, cuyo tablero está formado por tallos de una

planta llamada *rotanig*, comprimiéndolas con fuerza para torcerlas y exprimir el jugo. Estas bolas son frecuentemente deshechas y pasadas de mano en mano hasta llegar a las del capataz u obrero jefe, para que éste compruebe si han adquirido el grado necesario de arrollamiento; y entonces son retiradas de la mesa y colocadas sobre cestas planas, hasta el momento en que la operación está terminada para todo el resto de las hojas. Después de someterlas durante una hora u hora y media a la tostación, las hojas quedan completamente desecadas y el color fijo, siendo un verde algo claro que se aviva con el tiempo.

La segunda parte de la operación consiste en cribar el te pasándolo por cribas de calibres diversos, a fin de eliminar el polvo y otras impurezas y clasificarle en las diferentes clases comerciales. Tal es el procedimiento empleado para la preparación de los tes verdes.

PADRE E HIJO, ACARREANDO TE, EN CHINA

EL TE NEGRO

Para los tes negros, las hojas recogidas en las plantaciones se extienden sobre bateas o cestas planas de bambú, en las cuales se dejan bastante tiempo, variable según el estado de las hojas, pero que por término medio suele ser de más de unas doce horas. Después se cogen las hojas a puñados y se arrojan al aire, dejándolas caer sobre bateas, agitándolas así bastante tiempo y batiéndolas o prensándolas ligeramente. Cuando ya se han puesto blandas y mustias se reunen en grupos que se abandonan a sí mismos durante una hora o más, echándolas inmediatamente en un cazo de barro, en el cual se las tuesta durante unos cinco minutos y se arrollan después sobre la mesa de *rotanig*. Tamizadas y agitadas por los obreros para que no se aglutinen, se retuestan repetidas veces hasta que el te toma un color oscuro.

Las manipulaciones ulteriores, como el tamizado, la clasificación y el refinamiento, se verifican según las condiciones especiales dictadas por cada fabricante.

Hasta aquí los procedimientos usados aún en China.

El método indio es moderno. Las hojas son secadas en una cámara calorífica, por la que circula una corriente de aire que las suaviza y blanquea. Inmediatamente son pasadas por una máquina en que se encogen, y en este estado son extendidas en cajones, que se cubren con telas húmedas. El calor y el jugo de la planta producen la fermentación, terminada la cual se tuesta el te durante unos minutos para que todo rastro de humedad se evapore.

Finalmente las hojas son clasificadas, según su tamaño y calidad; para lo cual se las pasa por diversas cribas. Hecho esto, el te está elaborado y pronto para el envase en las cajas forradas de papel plomo o de hojalata, que vemos en todas las tiendas y almacenes de comestibles de nuestras ciudades.

LA PLANTA DEL TE

Una plantación de te en Ceilán.

El te es arbustivo, con hojas tiernas y flores blancas; el fruto es una cápsula esférica llena de semillas.

BIBLIOTECA NACIONAL DE MAESTROS

PLANTACIONES DE TE EN LA INDIA

Medio millón de obreros trabajan en la India en las faenas de recolección del te.

Muchos de los obreros son muchachos y muchachas, que son tan hábiles en su trabajo como las personas mayores. India y Ceilán producen 186 millones de kilogramos de te al año.

BIBLIOTECA NACIONAL
DE MAESTROS

JOVEN INDIA RECOLECTANDO TE

Las hojas son arrancadas cuidadosamente y transportadas a la fábrica en cestos.

BIBLIOTECA NACIONAL
DE MAESTROS

PLANTACIONES DE TE EN JAPÓN

Mujeres recolectando la hojas de te, en el Japón.

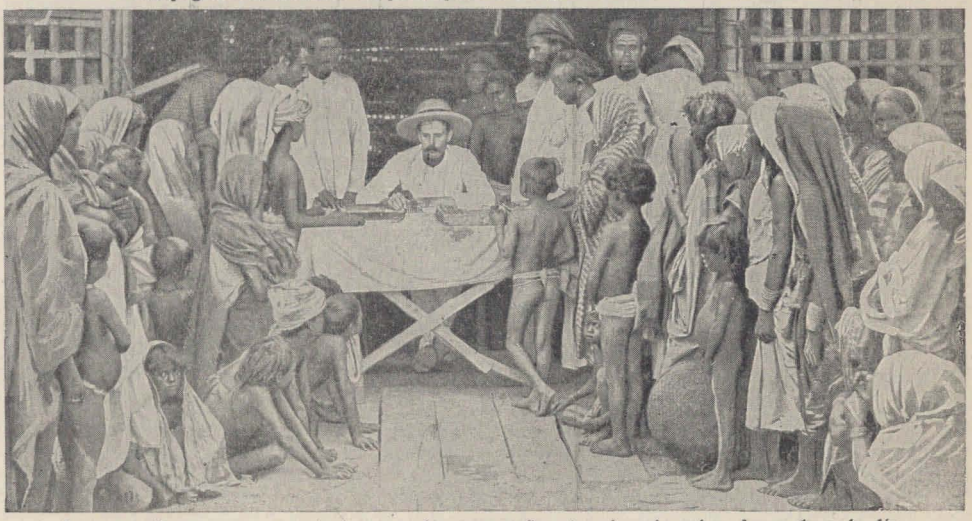
Frecuentemente las obreras japonesas trabajan en las plantaciones llevando a sus pequeños a la espalda.

BIBLIOTECA NACIONAL DE MAESTROS

PESANDO EL TE Y PAGANDO A LOS OBREROS

Dos veces al día los obreros llevan a la fábrica sus cestos con el producto de la recolección de hojas.

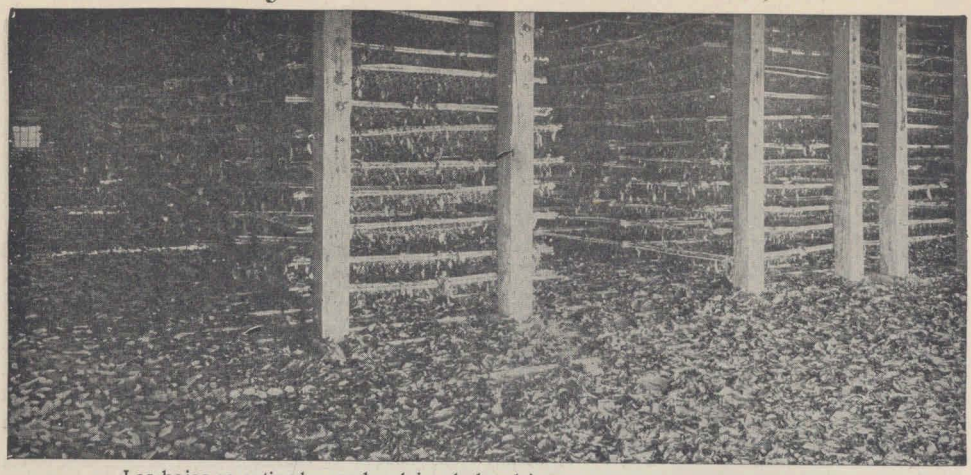
Son pagados en relación del peso, que varía según la destreza del obrero.



Luego reciben su paga, por turno, grandes y pequeños, terminando así su faena de cada día.

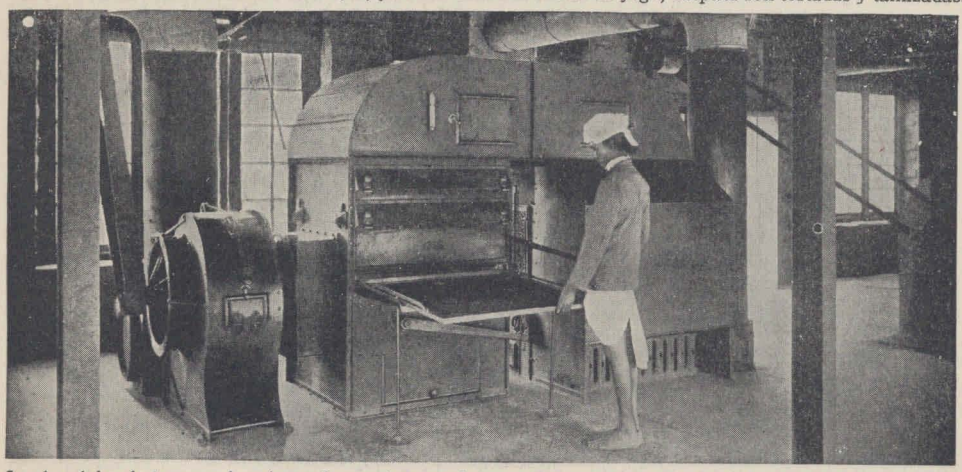
BIBLIOTECA NACIONAL DE MAESTROS

LAS HOJAS DE TE EN LA FÁBRICA



Las hojas se extienden en bandejas de bambú para que se evapore la humedad.

Los obreros arrollan y aplastan las hojas, para dar salida al exceso de jugo; después son tostadas y tamizadas.



Las bandejas de te son colocadas en la secadora por la que pasan corrientes de aire caliente que las seca y riza.

BIBLIOTECA NACIONAL
DE MAESTROS

DIFERENTES SISTEMAS DE ENVASE DEL TE

Los chinos embalan el te en cajas de madera forradas de papel-plomo.

En la India y Ceilán el te es empaquetado en cestitos cubiertos con hojas de plomo perfectamente soldadas.

BIBLIOTECA NACIONAL DE MAESTROS

LA MEZCLA DEL TE

Las cajas de te son vaciadas en un gran montón, obteniéndose así diferentes mezclas.

Hecha la mezcla, es envasado de nuevo, comprimido y sellado el envase.

BIBLIOTECA NACIONAL
DE MAESTROS